



---

## 2015 RIESLING GG MÜNZBERG „SCHLANGENPFIFF“

---

LAGE



Godramsteiner Münzberg „Schlangenfiff“

BODEN

Kalkgestein und Kalkmergel mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, ca. 3 Monate Lagerung & Reife auf der Feinhefe

ERTRAG

46 hl/ha

CHARAKTER

Herber, kräutrig-floraler Duft nach Zitrusfrüchten, Kernobst und Steinobst mit mineralischen Tönen. Reife, süßliche Frucht, erdige, florale Töne, kräuterig und salzig am Gaumen, nachhaltig, präzente Säure und spürbarer Gerbstoff, ein Hauch dunkler Beeren, sehr guter, kompakter, gleichzeitig herber und süßlicher Abgang mit viel Griff und Biss.

SPEISEEMPFEHLUNG

Geflügel auch Kapaun oder Barbarieente, Fisch- und Meeresfrüchte, Kalbfleisch

TRINKTEMPERATUR

11-13 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2025

---

Flaschengröße: 0,75 L  
Vorhandener Alkohol: 13 % vol  
Allergene: enthält Sulfite

